

Sie steht am Grill ihren Mann



4 Bilder

Sommerzeit ist Grillzeit. Yulia Haybäck verrät nützliche Tipps und Tricks.

HALLEGG. Die Partyköchin Yulia Haybäck zeigt auf Schloss Hallegg den Männern der Schöpfung regelmäßig, auf was es beim Grillen ankommt.

Gut Ding braucht Weile

"Beim Grillen werden immer wieder dieselben Fehler gemacht", sagt die Expertin, während sie mehrere Bratroste gleichzeitig vorbereitet.

Oft verwenden Hobbygrillmeister zu viele Briketts und legen Fleisch, Fisch und Co zu schnell auf den Rost. "Anfangen kann man, sobald alle Briketts eine weiße Schicht haben - und nicht früher", so die Partyköchin. "Verschiedene Fleischsorten brauchen außerdem unterschiedlich viel Hitze." Für Hendlstücke reichen 160 Grad, Steaks hingegen benötigen 230 Grad.

Richtig gewürzt

Beim Würzen und Marinieren gibt es ebenfalls einiges zu beachten. Wie viele Stunden vor dem Grillen das Fleisch eingelegt werden soll, kommt auf die Dicke an. Es gilt die Faustregel: Pro Stunde zieht die Würzmischung ungefähr einen Zentimeter tief ins Fleisch ein.

"Salz, Pfeffer und alles weitere kommen zudem erst nach dem Grillen aufs Fleisch. So bleibt der Eigengeschmack viel besser erhalten", sagt Yulia.

Gas, Kohle und Elektro

Jeder Griller hat seine Vor- und Nachteile. Fakt ist aber, dass durch den Rauch bei Kohlegrillern mehr Aromen entstehen. Für die meist kleinen Elektrobuzzler

empfiehlt Yulia, eine Specksteinplatte drauf zu legen. So wird die Fläche vergrößert und die Zubereitung von Braten und größeren Fleischstücken vereinfacht.

"Bei Grillern mit Deckeln muss dieser immer zu sein. Die Hitze verteilt sich so viel besser", weiß die Partyköchin Bescheid.

Außerdem ist man so vor Stichflammen durch tropfendes Fett geschützt. Beim Anzünden von Gasgrillern ist natürlich höchste Vorsicht geboten.

Zartes Fleisch

Bei der Zubereitung von Braten gilt: Eine Stunde am Grill pro Kilogramm Fleisch. Steaks und ähnliches sollten zudem nur einmal gewendet werden - so wird die Mahlzeit vor dem Austrocknen geschützt.

"Ein gutes Steak ist nicht heiß"

Steak gehört zur heimischen Grillparty wie das Amen in die Kirche.

Die Scheiben sollten dabei circa drei Zentimeter dick sein. In der Mitte des Grills, wo die größte Hitze herrscht (bestenfalls 230 Grad), müssen die Steaks zunächst je Seite für 50 Sekunden gebraten werden. Danach am Rand der Grillfläche, wo es kühler ist, solange grillen, bis die Steaks in der Mitte exakt 57 Grad warm sind.

Danach müssen die Fleischstücke erst einmal für mindestens 15 Minuten rasten, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt und das Steak auch beim Anschneiden saftig bleibt. Profitipp: Erst nach dem Grillen salzen.